



POGGIOALTESORO

BOLGHERI · ITALIA

Solosole 2015

VERMENTINO BOLGHERI D.O.C.



vitigni

Vermentino 100% (selezioni di cloni di Vermentino della Corsica)



collocazione geografica

Bolgheri, Castagneto Carducci, Livorno, Toscana

altitudine

25 m s.l.m.

esposizione

Ovest

tipologia di terreno

Profondo, con sabbie, ghiaie ed argille

sistema di allevamento

Guyot

anno di impianto

18 anni

densità di impianto

7.936 ceppi/Ha

resa

58 hl/Ha



vendemmia

31 agosto - 17 settembre

vinificazione

Pigiatura soffice e qualche ora di macerazione pre-fermentativa

fermentazione

In acciaio inox a temperatura controllata

temperatura di fermentazione

14/16°C

durata della fermentazione

20/25 giorni

fermentazione malolattica

Non svolta

affinamento

In acciaio inox su fecce fini, 1 mese di elevazione in bottiglia



grado alcolico	acidità totale	zuccheri residui	estratto secco	SO2 libera	SO2 totale	pH
14,50% Vol	5,00 g/l	2,00 g/l	19,5 g/l	25,00 mg/l	85,00 mg/l	3,28



Il 2015 può essere considerato uno degli anni d'oro di Bolgheri. L'inverno decisamente piovoso ha permesso alle viti, in primavera, di accedere ad assorbimenti radicali, con un germogliamento omogeneo e rigoglioso, protrattosi sino ai primi di giugno. Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli dei mesi estivi hanno garantito un regolare svolgimento di tutte le fasi fenologiche successive, dall'allegagione alla maturazione. Il grande caldo di luglio è stato mitigato da alcuni temporali provvidenziali, mentre un agosto soleggiato e abbastanza ventilato ha permesso alle uve di giungere ad una maturazione fenolica ideale. La vendemmia, iniziata il 31 agosto e conclusasi il 7 ottobre, è stata agevolata da numerose giornate di sole, intervallate da sporadiche precipitazioni. Si annuncia un'annata memorabile con vini di buon equilibrio, grande struttura, profumi intensi.



La solarità del Vermentino si ripercuote intensamente negli aromi di Solosole, un bianco che conquista per l'intensa nota di fiori e frutta gialla che appare quasi improvvisa. Al palato rivela un corpo medio ed una beva succosa e di grande piacevolezza. Interessante l'evoluzione nel bicchiere che annuncia un'ottima capacità di invecchiare per qualche anno.



Solosole è il bianco da apprezzare con gli aperitivi, con i crudi di pesce e, grazie alla sua sapidità e fragranza, con i fritti di mare e con i pesci in brodetto. La sua freschezza lo rende compagno ideale di varie proposte vegetariane.